

ROZPORZĄDZENIE WYKONAWCZE KOMISJI (UE) NR 613/2014**z dnia 3 czerwca 2014 r.****zatwierdzające nieznaczną zmianę specyfikacji nazwy zarejestrowanej w rejestrze chronionych nazw pochodzenia i chronionych oznaczeń geograficznych [Pagnotta del Dittaino (ChNP)]**

KOMISJA EUROPEJSKA,

uwzględniając Traktat o funkcjonowaniu Unii Europejskiej,

uwzględniając rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 z dnia 21 listopada 2012 r. w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych ⁽¹⁾, w szczególności jego art. 53 ust. 2 akapit drugi,

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) Zgodnie z art. 53 ust. 1 akapit pierwszy rozporządzenia (UE) nr 1151/2012 Komisja rozpatrzyła wniosek Włoch o zatwierdzenie zmiany specyfikacji chronionej nazwy pochodzenia „Pagnotta del Dittaino” zarejestrowanej na podstawie rozporządzenia Komisji (WE) nr 516/2009 ⁽²⁾.
- (2) Wniosek ma na celu zmianę specyfikacji, poprzez sprecyzowanie metody otrzymywania, oraz uaktualnienie odniesień do aktów prawnych.
- (3) Komisja przeanalizowała przedmiotową zmianę i stwierdziła, że jest ona uzasadniona. W związku z tym, że jest to zmiana nieznaczną w rozumieniu art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012, Komisja może ją zatwierdzić bez odwoływania się do procedury określonej w art. 50–52 wymienionego rozporządzenia,

PRZYJMUJE NINIEJSZE ROZPORZĄDZENIE:

Artykuł 1

W specyfikacji chronionej nazwy pochodzenia „Pagnotta del Dittaino” wprowadza się zmiany zgodnie z załącznikiem I do niniejszego rozporządzenia.

Artykuł 2

Skonsolidowany jednolity dokument zawierający główne elementy specyfikacji znajduje się w załączniku II do niniejszego rozporządzenia.

*Artykuł 3*Niniejsze rozporządzenie wchodzi w życie dwudziestego dnia po jego opublikowaniu w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej*.

Niniejsze rozporządzenie wiąże w całości i jest bezpośrednio stosowane we wszystkich państwach członkowskich.

Sporządzono w Brukseli dnia 3 czerwca 2014 r.

*W imieniu Komisji,
za Przewodniczącego,
Dacian CIOLOȘ
Członek Komisji*

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.⁽²⁾ Dz.U. L 155 z 18.6.2009, s. 7.

ZAŁĄCZNIK I

W specyfikacji chronionej nazwy pochodzenia „Pagnotta del Dittaino” zatwierdza się następującą zmianę:

1.1. Metoda produkcji

- Odmiany Bronte, Iride i Sant'Agata należą do grupy odmian stanowiących 70 % używanej semoliny. Wprowadzona zmiana wynika z nieuchronnego procesu wymiany odmian umożliwiającego rolnikom i sektorowi stosowanie przede wszystkim odmian, które są certyfikowane przez właściwe organy, otrzymanych na Sycylii i poza Sycylią, dostosowanych do specyfiki tego regionu oraz szczególnie odpowiednich do wypieku i odpowiadających środowisku upraw. Zmiana ta zachęca zatem rolników do wybierania certyfikowanego materiału siewnego spośród odmian najbardziej popularnych na przedmiotowym obszarze.
- Przewidziane jest dodawanie — w granicach maksymalnie 30 % całkowitej ilości semoliny — wszystkich odmian pszenicy durum wpisanych do rejestru krajowego. Zmiana wynika z wyrażonej przez producentów chęci używania, podczas wytwarzania „Pagnotta del Dittaino”, innych odmian otrzymanych w wyniku badań naukowych i dostosowanych do wypieku chleba. Ponadto poszerzenie gamy odmian jest konieczne również ze względu na trudności związane ze używaniem niektórych odmian, które trudno jest znaleźć, gdyż są sporadycznie stosowane.
- Jeśli chodzi o właściwości pszenicy durum i semolin, wprowadzono zmiany w oznakowaniu ich parametrów chemicznych, które w zależności od przypadku zmieniły się na \geq zamiast $>$ i \leq zamiast $<$. Zmiana ta uwzględnia wyniki analiz surowców wykorzystywanych w produkcji chleba „pagnotta” i nie przesądza o cechach charakterystycznych produktu „Pagnotta del Dittaino”, gdyż składnikami są ziarna i semolina posiadające właściwości zbliżone do wartości granicznych przewidzianych obecnie.
- Zmiana w wartości wskaźnika barwy żółtej: z $> 17b$ minolta na $\geq 14 b$ minolta. Badania przeprowadzone w ramach „Sperimentazione nazionale” (badań na poziomie krajowym) w odniesieniu do odmian pszenicy durum wykazały, że na Sycylii średnie wartości wskaźnika barwy żółtej wynoszą 16 (wartość określona dla mąki pełnoziarnistej), czyli dużo poniżej wartości początkowo rozważanych. Wartość 14 jest wartością graniczną dla wszystkich odmian, z których wytwarzana jest „Pagnotta del Dittaino”.
- Należy usunąć niektóre parametry chemiczne dotyczące semoliny, która może być używana w procesie produkcji „Pagnotta del Dittaino”, aby ułatwić działania producentów i ograniczyć koszty analiz chemicznych. W szczególności usunięto parametry dotyczące glutenu, wskaźnika barwy żółtej, wchłaniania, czasu wyrośnięcia, stabilności i stopnia zmiękczenia. W przypadku niektórych z tych parametrów (wchłanianie, czas wyrośnięcia, stabilność i stopień zmiękczenia) potrzebny jest specjalny sprzęt pomiarowy, co oznaczałoby dodatkowe koszty i konieczność dostępu do laboratoriów dysponujących wykwalifikowanym personelem technicznym; natomiast jeśli chodzi o parametry związane z glutenem i wskaźnikiem barwy żółtej, są one ściśle zależne od zawartości białka, zatem ich oznaczanie jest niepotrzebne.
- W odniesieniu do liczby opadania (F.N.) aktualna specyfikacja przewiduje wartość nieprzekraczającą 480 sekund. Zmiana wprowadza przedział wartości od 480 do 800 sekund, aby umożliwić zrównoważoną aktywność amylazy, lub w każdym razie jest to wartość przekraczająca 480 sekund. Zmiana wyklucza również użycie mąki o wartościach poniżej określonych limitów, która — jak wykazały badania specjalistyczne — charakteryzuje się wadami mięszu (przylepność) i porowatości (nieregularność).
- Jeśli chodzi o zawartość soli, przewidziano również przedział dozwolonych wartości. Zawartość soli jest w rzeczywistości różna, w zależności od ilości wody w cieście i właściwości użytej soli.
- Zmieniono czas wyrastania ciasta i pieczenia w celu optymalizacji procesu produkcji w zależności od wielkości bochenka.
- Podchodzi się również z większą elastycznością do czasu trwania każdego etapu wytwarzania, aby ułatwić proces produkcji.

1.2. Inne: Dostosowanie przepisów

Zmieniono również odniesienia do aktów prawnych.

ZAŁĄCZNIK II

SKONSOLIDOWANY JEDNOLITY DOKUMENT

Rozporządzenie Rady (WE) nr 510/2006 z dnia 20 marca 2006 r. w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych (*)

„PAGNOTTA DEL DITTAINO”

Nr WE: IT-PDO-0105-01186 — 11.12.2013

ChOG () ChNP (X)

1. Nazwa

„Pagnotta del Dittaino”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Włochy

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**3.1. Rodzaj produktu**

Klasa 2.4. Chleb, ciasto, ciastka, wyroby cukiernicze i inne wyroby piekarnicze

3.2. Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1

W momencie wprowadzenia na rynek „Pagnotta del Dittaino” ma tradycyjny okrągły kształt i waży od 500 do 1 100 g lub ma formę połowy bochenka pokrojonego na kawałki. Skórka, o grubości od 3 do 4 mm, jest średniej twardości. Miękkisz jest koloru lekko żółtego, wypełniony niewielkimi pęcherzykami powietrza, spójny i jednorodny i charakteryzuje się dużą elastycznością. Wilgotność produktu nie przekracza 38 %, a jego właściwości organoleptyczne, takie jak zapach, smak i świeżość, utrzymują się przez 5 dni od daty produkcji.

3.3. Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)

ChNP „Pagnotta del Dittaino” oznacza chleb otrzymany w procesie przetwórczym, który przewiduje zastosowanie naturalnych drożdży i semoliny z pszenicy durum uprawianej na obszarze określonym w pkt 4 i należącej do odmian Simeto, Duilio, Arcangelo, Mongibello, Ciccio, Colosseo, Bronte, Iride, San’Agata, stanowiących co najmniej 70 % użytej do produkcji mąki. Niemniej pozostałe 30 % powinno zawsze składać się z mąki z pszenicy durum należącej do odmian Amedeo, Appulo, Cannizzo, Cappelli, Creso, Latino, Norba, Pietrafitta, Quadrato, Radioso, Rusticano, Tresor, Vendetta i innych odmian pszenicy durum wpisanych do rejestru krajowego i uprawianych na określonym obszarze produkcji.

Pszenica durum, stosowana do produkcji semoliny, powinna pochodzić z siewów certyfikowanych i spełniać następujące wymagania jakościowe: gęstość zsykowa ≥ 78 kg/hl; białko (N og. $\times 5,70$) ≥ 12 % w suchej masie; wilgotność $\leq 12,5$ %; gluten ≥ 8 % w suchej masie; wskaźnik barwy żółtej ≥ 14 b minolta.

3.4. Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego)

—

3.5. Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym

Czynności związane z uprawą i zbiorem ziarna oraz produkcją ChNP „Pagnotta del Dittaino” powinny odbywać się na obszarze produkcji, o którym mowa w pkt 4 poniżej.

(*) Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12, zastąpione rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 z dnia 21 listopada 2012 r. w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych (Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1).

3.6. Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd.

W celu zachowania i utrzymania cech jakościowych „Pagnotta del Dittaino” powinna być pakowana niezwłocznie po wytworzeniu, w granicach określonego obszaru geograficznego, w folię z tworzywa z mikrootworami lub w atmosferze zmodyfikowanej, by zapewnić warunki higieniczno-sanitarne umożliwiające jednocześnie odprowadzanie wilgoci z zapakowanego produktu.

3.7. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania

Na etykiecie należy umieścić logo nazwy „Pagnotta del Dittaino” oraz symbol Unii.

Zabronione jest dodawanie jakichkolwiek określeń, które nie zostały wyraźnie przewidziane. Niemniej dopuszczalne jest umieszczenie informacji odnoszących się do prywatnych znaków towarowych, pod warunkiem że nie mają one charakteru zachęcającego i nie wprowadzają konsumenta w błąd. Logo nazwy ma kształt prostokąta i składa się z usytuowanych na dole po lewej stronie dwóch kłosów pszenicy durum, które — rozłożone prostopadłe — wyznaczają przestrzeń, w której znajdują się dwa bochenki „pagnotta”: jeden z nich jest cały, a na nim leży połowa drugiego. Na górze w środku prostokąta widnieje umieszczony na jednej linii poziomy napis „PAGNOTTA DEL DITTAINO DOP”.

4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Obszar produkcji ChNP „Pagnotta del Dittaino” obejmuje teren gmin Agira, Aidone, Assoro, Calascibetta, Enna, Gagliano Castelferrato, Leonforte, Nicosia, Nissoria, Piazza Armerina, Regalbuto, Sperlinga, Valguarnera Caropepe, Villarosa w prowincji Enna oraz gmin Castel di Iudica, Raddusa i Ramacca w prowincji Catania.

5. Związek z obszarem geograficznym

5.1. Specyfika obszaru geograficznego

Obszar upraw pszenicy niezbędnej do produkcji „Pagnotta del Dittaino” charakteryzuje się typowym klimatem śródziemnomorskim, odznaczającym się bardzo nieregularnie rozłożonymi w ciągu roku opadami deszczu, szczególnie obfitymi w okresie jesienno-zimowym, o średniej rocznej wielkości ok. 500 mm; najwyższe średnie miesięczne temperatury odnotowywane są w lipcu i sierpniu, najniższe natomiast w styczniu i lutym, osiągając wartość, która tylko w wyjątkowych przypadkach spada do takiego poziomu (0 °C), który mógłby zaszkodzić uprawom. Tereny, na których uprawia się pszenicę durum, pokryte są średnio gliniastą mieszanką gleb.

5.2. Specyfika produktu

ChNP „Pagnotta del Dittaino” odróżnia się od innych produktów należących do tej kategorii towarowej, w szczególności konsystencją skórki oraz mięksizmem o lekko żółtym kolorze, wypełnionym niewielkimi pęcherzykami powietrza, spójnym i jednorodnym. Inną szczególną cechą ChNP „Pagnotta del Dittaino” jest zdolność zachowania przez 5 dni niezmiennych właściwości organoleptycznych, takich jak zapach, smak i świeżość.

W dawnych czasach zbierane ziarno przechowywane było w odpowiednich jamach lub magazynach, gdzie w sposób naturalny osłonięte było od wody. Nie dokonywało się obróbki mającej na celu ochronę ziarna przed atakiem pleśni lub pasożytów. W miarę potrzeb ziarno przewożone było do pobliskich młynów w celu zmielenia.

Podobnie pszenica durum, zbierana na wyznaczonym obszarze, poddawana jest wyłącznie wstępnemu czyszczeniu w celu usunięcia źdźbeł słomy, zanieczyszczeń i ciał obcych, a następnie magazynowana w silosach i przechowywana bez użycia pestycydów czy syntetycznych produktów chemicznych. W młynach można wykonywać jedynie obróbki o charakterze fizycznym. Dozwolone jest chłodzenie masy zimnym powietrzem i mieszanie.

Taka obróbka pozwala na uniknięcie przegrzania się masy, co jest zjawiskiem tworzącym środowisko odpowiednie dla rozwoju pleśni, powstawania mikotoksyn i otwierania się jaj insektów pasożytniczych i które może wręcz doprowadzić do kiełkowania ziarniaków.

Naturalne drożdże pochodzą z odpowiednio odnawianego „zaczynu drożdżowego”. Odnawianie polega na pobraniu jednej części „zaczynu drożdżowego”, którą miesza się z dwoma częściami semoliny i jedną częścią wody, a po wymieszaniu otrzymuje się masę, z której tworzy się cztery masy rosnące. Jedna z nich użyta jest jako „zaczyn”, a więc ponownie odnawiana, a 3 pozostałe dodawane są do mieszanek jako „drożdże naturalne” po co najmniej 5 godzinach dojrzewania.

5.3. Związek przyczynowy zachodzący między charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP) lub szczególne cechy jakościowe, renoma lub inne właściwości produktu (w przypadku ChOG)

Szczególny charakter „Pagnotta del Dittaino” opisany w pkt 5.2 jest ściśle uzależniony od cech morfologicznych i glebowo-klimatycznych obszaru produkcji, o którym mowa w pkt 4. Te szczególne cechy produktu niewątpliwie wynikają, a więc są ściśle związane z właściwościami pszenicy durum, która stanowi główny i przeważający surowiec w procesie produkcji i która dzięki cechom glebowo-klimatycznym przedmiotowego obszaru zyskuje wysoką jakość i niezwykle cechy sanitarne (brak mikotoksyn), dzięki czemu wytworzona z niej ChNP „Pagnotta del Dittaino” nabiera wyjątkowych właściwości organoleptycznych.

Jak świadczą o tym źródła historyczne, pszenica durum od zawsze była wykorzystywana do produkcji pieczywa (w przeciwieństwie do innych rejonów we Włoszech, gdzie była i jest nadal stosowana mąka z pszenicy zwyczajnej). Ta szczególna cecha pozwala otrzymać produkty zachowujące przez tydzień swoje najważniejsze właściwości organoleptyczne.

Zachowanie tych właściwości wynika nie tylko z zastosowania semoliny z pszenicy durum, ale także z użycia tzw. „criscenti” (naturalnych drożdży). Fermentacja masy kwaśnej odbywa się dzięki dynamicznej równowadze między bakteriami kwasu mlekowego a drożdżami. Najczęściej spotykane szczepy bakterii to: *Lactobacillus sanfranciscensis* (*Lactobacillus brevis* ssp. *lindneri*), *Candida milleri* i *Saccharomyces exiguus*.

Tematem wielu spośród licznych źródeł historycznych jest uprawa pszenicy durum; teksty te z czasem stały się zbiorami dziedzictwa wiedzy i obyczajów związanych właśnie z uprawą zbóż i wytwarzaniem chleba.

Uprawa pszenicy durum na środkowym obszarze Sycylii, obejmującym gminy prowincji Enna i Catania, zajmuje ważne miejsce nie tylko ze względu na zajmowaną przez uprawy powierzchnię, ale także dlatego, że związana jest z terenami tradycyjnych upraw pszenicy durum w warunkach suchych. To właśnie w tych gminach, zarówno ze względu na warunki glebowe jak i klimatyczne, jedyną możliwą uprawą, jaka przez lata mogła zagwarantować ludności wiejskiej pracę i dochody, była uprawa pszenicy durum.

Pliniusz Stary w swoim dziele „De Naturalis Historia” dał świadectwo ważnej roli, jaką pszenica durum odgrywała w zwyczajach żywieniowych Sycylijczyków. Podczas gdy w innych regionach Półwyspu Apenińskiego otrzymywano mąkę z żołądź, kasztanów lub innych zbóż, takich jak jęczmień lub żyto, na Sycylii chłopcy uczyli się wytwarzać chleb z mąki pszennej. To dzięki tej nauce, jak relacjonuje Sonnino, sycylijskim chłopom udawało się, mimo ogromnej biedy, przeżyć, ponieważ odżywiali się chlebem wytworzonym z mąki pszennej.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

[art. 5 ust. 7 rozporządzenia (WE) nr 510/2006]

Skonsolidowany tekst specyfikacji jest dostępny na stronie internetowej: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

lub

bezpośrednio na stronie głównej Ministerstwa Polityki Rolnej, Żywnościowej i Leśnej (Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali) (www.politicheagricole.it) po wybraniu zakładki „Qualità e sicurezza” (z prawej strony na górze ekranu), a następnie zakładki „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE”.
